









**LIEVITI**

# ENARTISFERM AROMA WHITE

Ceppo per la produzione di vini bianchi giovani aromatici e varietà tioliche

	<p><b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b></p> <p>EnartisFerm Aroma White è un lievito raccomandato per la produzione di vini bianchi giovani, molto intensi all'olfatto, ottenuti a partire sia da uve neutre che da uve aromatiche.</p> <p>Con le uve neutre, la temperatura di fermentazione e la nutrizione azotata sono i due parametri che principalmente condizionano la quantità esteri prodotti e il profilo aromatico finale. Fermentazioni a temperature di 14-16°C generano vini con fresche note agrumate e minerali. Fermentazioni a temperature di 17-20°C invece, danno vini con aromi di frutta bianca dolce.</p> <p>EnartisFerm Aroma White è indicato nella fermentazione di varietà tioliche di cui rivela e potenzia il tipico aroma.</p>																
	<p><b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Specie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura di fermentazione</td> <td>14 - 24°C (ottimale 14 - 20°C)</td> </tr> <tr> <td>Fase di latenza</td> <td>corta</td> </tr> <tr> <td>Velocità di fermentazione</td> <td>moderata</td> </tr> <tr> <td>Alcol tolleranza</td> <td>≤ 15% v/v</td> </tr> <tr> <td>Resa zucchero/alcol</td> <td>16 – 16,8 g per 1% di alcol</td> </tr> <tr> <td>Fattore killer</td> <td>killer</td> </tr> <tr> <td>Resistenza alla SO<sub>2</sub></td> <td>normale</td> </tr> </table>	Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Temperatura di fermentazione	14 - 24°C (ottimale 14 - 20°C)	Fase di latenza	corta	Velocità di fermentazione	moderata	Alcol tolleranza	≤ 15% v/v	Resa zucchero/alcol	16 – 16,8 g per 1% di alcol	Fattore killer	killer	Resistenza alla SO <sub>2</sub>	normale
Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>																
Temperatura di fermentazione	14 - 24°C (ottimale 14 - 20°C)																
Fase di latenza	corta																
Velocità di fermentazione	moderata																
Alcol tolleranza	≤ 15% v/v																
Resa zucchero/alcol	16 – 16,8 g per 1% di alcol																
Fattore killer	killer																
Resistenza alla SO <sub>2</sub>	normale																
	<p><b>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Fabbisogno d'azoto</td> <td>medio-alto (200-250 mg/L APA)</td> </tr> <tr> <td>Fabbisogno d'ossigeno</td> <td>medio</td> </tr> <tr> <td>Produzione di acidità volatile</td> <td>medio-bassa (generalmente &lt; 0,25 g/L)</td> </tr> <tr> <td>Produzione di H<sub>2</sub>S</td> <td>medio (attenzione a nutrizione azotata e apporto di ossigeno)</td> </tr> <tr> <td>Produzione di SO<sub>2</sub></td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Produzione di glicerolo</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Produzione di acetaldeide</td> <td>media</td> </tr> </table> <p>Compatibilità con la fermentazione malo lattica: neutro.</p>	Fabbisogno d'azoto	medio-alto (200-250 mg/L APA)	Fabbisogno d'ossigeno	medio	Produzione di acidità volatile	medio-bassa (generalmente < 0,25 g/L)	Produzione di H <sub>2</sub> S	medio (attenzione a nutrizione azotata e apporto di ossigeno)	Produzione di SO <sub>2</sub>	media	Produzione di glicerolo	media	Produzione di acetaldeide	media		
Fabbisogno d'azoto	medio-alto (200-250 mg/L APA)																
Fabbisogno d'ossigeno	medio																
Produzione di acidità volatile	medio-bassa (generalmente < 0,25 g/L)																
Produzione di H <sub>2</sub> S	medio (attenzione a nutrizione azotata e apporto di ossigeno)																
Produzione di SO <sub>2</sub>	media																
Produzione di glicerolo	media																
Produzione di acetaldeide	media																
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vini bianchi fruttati e freschi</li> <li>▪ Valorizzazione aromatica di uve neutre e uve aromatiche prodotte con elevate rese per ettaro</li> <li>▪ Vini rosati intensamente fruttati</li> <li>▪ Vini passiti dolci</li> <li>▪ Espressione e potenziamento degli aromi tiolici (Sauvignon blanc, Verdejo, Verdicchio ecc.)</li> </ul>																
	<p><b>DOSI</b></p> <p>20-40 g/hL</p> <p>Le dosi maggiori si applicano in caso di uve alterate, elevate concentrazioni zuccherine e mosti in condizioni microbiologiche non perfette,</p>																
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Disperdere in un volume di acqua pulita 10 volte superiore al peso del lievito, mescolando dolcemente. La temperatura dell'acqua deve essere compresa tra 35-40°C.</li> <li>▪ Attendere 20 minuti dopodiché agitare nuovamente.</li> <li>▪ Aggiungere la sospensione al mosto o al pigiato all'inizio del riempimento della vasca. Fare attenzione che la differenza di temperatura tra la sospensione di lievito ed il mosto non superi i 10°C.</li> <li>▪ Distribuire omogeneamente il lievito all'interno della massa inoculata.</li> </ul>																

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.

	<p>Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra descritte garantisce la massima vitalità del lievito reidratato.</p> <p>Le condizioni ottimali per esaltare la produzione di aromi da parte di EnartisFerm Aroma White si realizzano mantenendo la temperatura di fermentazione tra i 17 e i 20°C e somministrando azoto aminoacidico all'inoculo con Nutriferm Arom Plus.</p> <p>Nella fermentazione delle varietà tioliche (Sauvignon blanc, Verdicchio, Verdejo ecc.), l'uso di EnartisPro Blanco aiuta a rafforzare l'espressione aromatica varietale e la sua stabilità nel tempo.</p> <p>L'apporto di ossigeno (2 - 6 mg/L) e di Nutriferm Advance a 1/3 della fermentazione alcolica favorisce lo svolgimento regolare della fermentazione e migliora l'apertura aromatica del vino.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b></p> <p>0,5 kg – 10 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (preferibilmente tra 5° a 15°C) e asciutto. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra. Consumare rapidamente.</p>
	<p><b>CONFORMITÀ</b></p> <p>Prodotto conforme a: Codex Oenologique International.</p> <p>Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da: Reg. (CE) N. 606/2009 Reg. (UE) 2019/934 (applicato a decorrere dal 7 dicembre 2019)</p> <p>Contiene E491 (monostearato di sorbitano).</p>

*Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.*